

Vina el Aromo

Syrah Rosé



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2022** Geschmack: **dezent trocken**

Alkohol: 13 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 6,04 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 9,88 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Shiraz

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Idealer Sommerwein für die Terrasse und Barbecue, guter Begleiter zu allen Gelegenheiten.

Beurteilung:

Intensiver, heller Pinkfarbton, frische, intensive Aromen von Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Leichte Süße und sehr gutes Säurespiel.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren, Filtration und Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02670-22

